

la Ménagère

HORS-D'ŒUVRE

(Piccoli Piatti – Small Bites)

L'APERITIVO IN CONDIVISIONE | (PER DUE PERSONE) 30 EURO A PERSONA

Prosciutto crudo toscano, pomodori confit e crespelle di grano saraceno e birra, babaganoush e sfoglie croccanti, mini burger di wagyu, verdura frita (1,3,7,8,11,12)

SHARED APERITIF (FOR TWO PEOPLE) | 30 EUROS PER PERSON

Tuscan cured ham, confit tomatoes, and buckwheat and beer crêpes, babaganoush with crispy pastry sheets, mini Wagyu burger, and fried vegetables. (1,3,7,8,11,12)

FRITTI (FRIED BITES)

*POLPETTE DI MORTADELLA E TARTUFO, MAIONESE AL MISO E LIMONE | 11€

Mortadella and truffle meatballs with miso mayonnaise and lemon juice (1,3,6,7,9,12)

*CALAMARI AI TRE PEPI | 13€

Fried pepper squids (1,4,6,9,12,14)

VERDURE, SALE E PEPE | 11€

Fried vegetables with salt and pepper (1,3,12)

LIEVITATI (BAKED BITES)

*BAO BUNS, GAMBERI PANKO, SALSA SPICY E SCAROLA | 15€

Bao Buns, panko shrimp, spicy sauce and escarole (1,2,3,4,6,7,9,12)

*80 GR SLICE BURGER DI MANZO E WAGYU, RUCOLA E MAIONESE AL PEPE | 12€

80 gr slice beef and wagyu burger, rocket and pepper mayo (1,3,7,9,12)

*ROLL CON GAMBERI, MAIONESE AL LIMONE E ERBA CIPOLLINA | 17€

(Shrimps roll with lemon, mayonnaise, and chives 1,2,3,4,7,9,12)

*PINSA ROMANA CON CAPRINO ALL'OLIO, COPPA IBERICA E POMODORI CONFIT | 17€

Roman-style pinsa with goat cheese with olive oil, Iberian coppa, and confit tomatoes (1,7,12)

RAFFINATI (REFINED BITES)

*TACOS DI FUNGHI E TARTUFO CON TARTARE DI WAGYU E MAIONESE AL CHIPOTLE | 18€

Mushroom and truffle tacos with wagyu tartare and chipotle mayo (1,3,8,6,11,12)

3 OSTRICHE FINES DE CLAIRE CON PONZU, KUMQUAT E PEPERONCINO | 15€

3 Oysters fines de claire with ponzu, kumquat and chilli (4,14)

CIALDA DI MAIS CROCCANTE, GUACAMOLE E TARTARE DI TONNO | 15€

Crunchy corn sheet, guacamole sauce and tuna tartare (4,6,12)

PATATA AL CARTOCCIO CON FORMAGGIO RACLETTE E TARTUFO | 15€

Jacket potato with raclette cheese and truffle (7)

PATATA AL CARTOCCIO CON FORMAGGIO RACLETTE E CAVIALE | 25€

Jacket potato with raclette cheese and caviar (7)

COCKTAIL SIGNATURE

(Designed in House)

MELA & VERBENA | 18 €

APPLE & VERBENA

Altamura Vodka, Cocchi Americano, Italicus, Lemon Verbena, Apple water & Cider (12)

JASMINE & FRAGOLA | 18 €

JASMINE & STRAWBERRY

St-Germain, Strawberry, Lemongrass, Jasmine, London Essence Peach & Jasmine soda (12)

CACAO & ARACHIDE | 18 €

CACAO & PEANUT

Santa Teresa 1796 Rum, Vin Santo, Mulata Amaro, Cocoa, Tamarindo, Peanut butter (5,7,12)

BARBABIETOLA & VANIGLIA | 18 €

BETROOT & VANILLA

Tanqueray Ten Gin, Perro de San Juan Mezcal, Martini Riserva Bitter, Cocchi Rosa, Beetroot, Vanilla, Nori (12)

PISTACCHIO & MENTA | 18 €

PISTACHIO & MINT

Patrón Silver Tequila, Passito Wine, Pistachio cheesecake, Matcha, Mint, Cocoa butter, Lime (6,7,8,11,12)

MARTINI & SESAMO | 18 €

MARTINI & SESAME

Gin Arte, Noilly Prat Dry, Sesame, Lychee, Thyme (11,12)

BANANA & MISO | 18 €

BANANA & MISO

Zacapa Reserva Rum, Cadello, Coconut water, Banana ice cream, Spices, Miso (6,7)

YUZU & LAMPONE | 18 €

YUZU & RASPBERRY

Nordés Gin, Santoni, Alkermes, Lacto Raspberry, Yuzu Sake, Mirin (12)

ANANAS & MIELE | 18 €

PINEAPPLE & HONEY

Johnnie Walker Black Label, BitterSweet Honey, Marsala, Tonka, Three Cents Pineapple soda (12)



CLASSIQUE COCKTAILS

(Designed in House)

ROYAL GARIBALDI | 15 €

Martini Riserva Bitter, Arancia Pressata, Champagne
Martini Riserva Bitter, Pressed Orange, Champagne

CHINOTTO AMERICANO | 15 €

Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Chinotto liq. ,
San Pellegrino Chinotto

*Martini Rosso, Martini Riserva Bitter, Chinotto liq.,
San Pellegrino Chinotto (12)*

LUMIÈRE NEGRONI | 15 €

Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato,
Venturo Aperitivo, Fiori d'arancio & Sambuco
*Bombay Sapphire Gin, Martini Riserva Ambrato, Venturo
Aperitivo, Orange Blossom & Elderflower (12)*

LIMONCELLO GIN FIZZ | 15 €

Bombay Sapphire Gin, St-Germain, Limoncello,
Limone, Albume, Perrier
*Bombay Sapphire Gin, St-Germain, Limoncello, Lemon,
Egg white, Perrier (3)*

CARAMEL ESPRESSO MARTINI | 15 €

Grey Goose Vodka, Caffè liq., Amaro,
Caramello, Espresso
Grey Goose Vodka, Coffee liq , Amaro, Caramel, Espresso



FIG LEAF MOJITO | 15 €

Diplomatico Planas Rum , Fino Sherry, Menta, Lime,
Zucchero, Three Cents Fig Leaf soda
*Diplomatico Planas Rum, Fino Sherry, Mint, Lime,
Sugar, Three Cents Fig Leaf soda (12)*

LUCANO SOUR | 15 €

Lucano Essenza Amaro, Maple, Limone, Orange
bitter, Albume
*Lucano Essenza Amaro, Maple, Lemon, Orange bitter,
Egg white (3)*

MANGO TOMMY'S MARGARITA | 15 €

Patrón Silver Tequila, Agave, Mango fumè, Lime , Sale
Patrón Silver Tequila, Agave, smoky Mango, Lime, Salt

SAKURA HIGHBALL | 15 €

Mancino Sakura, Mancino Secco Vermouth ,
Vinaigrette di Ciliegia, Shiso, Three Cents Cherry
soda
*Mancino Sakura, Mancino Secco Vermouth, Cherry
Vinaigrette, Shiso, Three Cents Cherry soda (12)*

MARTINI BIANCO SPRITZ | 15 €

Martini Bianco, Prosecco , Perrier
Martini Bianco, Prosecco, Perrier (12)

CHAI MULE | 15 €

Grey Goose Vodka, Golden Wine, Chai tè,
Agrumi, Galvanina Ginger Beer
*Grey Goose Vodka, Golden Wine, Chai tea,
Citrus, Galvanina Ginger Beer (12)*

MANDARETTO SOUR | 15 €

Barcelò Imperial Rum, Disaronno, Distillato
Mandorla, Bitter aromatico, Limone, Albume
*Barcelò Imperial Rum, Disaronno, Almond
Distillate, Aromatic Bitter, Lemon, Egg white (3-8)*

COLA OLD FASHIONED | 15 €

Woodford Reserve Whiskey, Fernet & Bitter
aromatico, Cola syrup
*Woodford Reserve Whiskey, Fernet & aromatic
Bitter, Cola syrup*



VINS AU VERRE

(Vini al Calice - Wines by the Glass)

CALICE CHAMPAGNE

Drappier - Carte D'Or Brut | 15,00 €

CALICE FRANCIACORTA

Bellavista - Assemblage Extra Brut | 13,00 €

CALICE PROSECCO

Biancavigna - Valdobbiadene Sup. Brut Bio | 10,00 €

CALICE VINO ROSSO - RED WINE

Buccia Nera - Chianti DOCG | 10,00 €
Tormaresca - Fichimori Salento IGT 2023 | 10,00 €
Villa Minelli - Merlot Veneto IGT | 10,00 €
Guado al Melo - Antillo Bolgheri DOC | 13,00 €

CALICE VINO ROSATO - ROSÈ WINE

Domaine La Rouillere - Cotes de Provence | 10,00 €
Tormaresca - Calafuria Salento IGT 2023 | 10,00 €



BIÈRE À LA PRESSION

(Birre Alla Spina – Beers on Tap)

MESSINA VIVACE

Lager filtrata | Alc. 4,5% (1)

Lt. 0,4 | 7,50 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata | Alc. 5,0% (1)

Lt. 0,4 | 7,50 €

MORETTI LA IPA

Italian Pale Ale | Alc. 5,2% (1)

Lt. 0,5 | 7,50 €

BIÈRES DANS BOUTEILLE

(Birra in Bottiglia – Bottled Beers)



ICHNUSA NON FILTRATA | Alc 5,0% (1)

33Cl | 8,00 €

HEINEKEN ORIGINAL | Alc 5,0% (1)

33Cl | 8,00 €

HEINEKEN 0.0 (1)

33Cl | 8,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

(No Alcol Cocktail – Mocktails)

GARIBALDI-NO | 12 €

Martini Vibrante, Arancia Pressata

Martini Vibrante, Pressed Orange

LOW AMARO SOUR | 12 €

Lucano Amaro Zero 0,0%, All Spice syrup,

Mandorla, Limone

Lucano Amaro Zero 0,0%, All Spice syrup,

Almond, Lemon (8)

FLOREAL PALOMA | 12 €

Martini Floreale, Lime, Three Cents

Pompelmo Rosa soda

Martini Floreale, Lime, Three Cents

Grapefruits soda (12)

STRAWBERRY-NO | 12 €

Tanqueray 0,0%, Acqua di fragole,

Cranberry, Citrico, Perrier

Tanqueray 0,0%, Strawberry water,

Cranberry, Citric, Perrier



CAFÉ ET THÉS

(Caffè e tè - Coffee and Teas)

La selezione di tè e cioccolata calda è accompagnata dalla nostra petit patisserie giornaliera
The selection of tea and hot chocolate is accompanied by our petit patisserie selection

CAFFÈ

ESPRESSO LAVAZZA | 3,00€
Lavazza espresso

MACCHIATONE | 3,50€
Espresso & milk in a large cup

CAPPUCCINO | 4,50€
Cappuccino

CAFFÈ LATTE | 5,00€
Caffè latte



THÉ CHAUD & INFUSIONS | 10,00€
(Fino alle 22 - Until 10pm)

Ciccolata Calda

Tè verde special jasmin

Tè verde marrakech mint

Tè verde Romeo e Giulietta

Tè earl grey imperiale

Finocchio e liquirizia

Tè nero English breakfast

Tè bianco pai mu tan

Infuso arancio vaniglia cannella

Tisana ginger lemongrass

Tisana rosa canina e mirtillo

Camomilla

BOISSONS

(Acqua e Soft Drink)

Acqua Panna San Pellegrino 0,75Lt	4.00 €
Acqua Panna San Pellegrino 0,50Lt	3.00 €
Perrier 0,20Lt	5.00 €

Three Cents Dry Tonic	5.00 €
Three Cents Aegean Tonic	5.00 €
San Pellegrino Tonica Rovere	5.00 €
San Pellegrino Chinotto	5.00 €
San Pellegrino Limonata	5.00 €
San Pellegrino Aranciata	5.00 €
San Pellegrino Bitter	5.00 €
Galvanina Ginger Beer	5.00 €
Galvanina Ginger Ale	5.00 €
Galvanina Cedrata	6.50 €
Galvanina Tè Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Limone	6.50 €
Galvanina Tè Verde	6.50 €
Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €



DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

VODKA

Grey Goose	10€
Ketel One	10€
Tito's	10€
Belvedere	12€
Altamura	12€
Haku	12€
Beluga Noble	12€
Winestillery	12€
Grey Goose Altius	35€

GIN

Bombay Sapphire Gin	10€
Tanqueray	10€
Plymouth	10€
Beefeater	10€
Malfy	12€
Citadelle	12€
Oxley	12€
Bombay Premiere Cru	12€
Roku	12€
Fifty Pounds	12€
Tanqueray Ten	12€
Hendrick's	12€
Sipsmith	12€
Arama	12€
Gin Mare	12€
The Botanist	12€
Nordès	12€
Jinzu	12€
N°3 London Dry	12€
Nikka Coffey	12€
Elephant	15€
Monkey 47	15€
Portofino	15€
Kinoby	15€
Beefeater Crown Jewel	20€

TUSCANY GIN

Gin Arte	12€
Sabatini	12€
Ambrosia Day Edition	12€
Ginepraio	12€
Winestillery Dry	15€
Winestillery Old Tom	15€

TEQUILA

Blanco

Cazadores	10€
Altos Olmeca	12€
Corralejo	12€
Patrón	12€
Herradura	12€
Don Julio	15€
Casamigos	15€
Mijenta	15€
Fortaleza	18€

Reposado

Cazadores	12€
Altos Olmeca	12€
Patrón	15€
Don Julio	18€
Casamigos	18€
Fortaleza	20€

Anejo

Patrón	15€
Don Julio	20€
Casamigos	20€
Fortaleza	25€
Don Julio 1942	50€
Gran Patrón Burdeos	70€

MEZCAL

	12€
Del Maguey Vida	12€
Del Maguey Crema	12€
Perro De San Juan Espadin	12€
Illegal Joven Blanco	15€
Los Siete Misterios Joven	15€
Palenque Alberto Ortiz Espadin	15€
Palenque Alberto Ortiz Tobalà	18€
Palenque Onofre Ortiz	
Mexicano	18€
Nino Sin Amor Espadin	20€
Los Siete Misterios Ensemble	
Espadin-Tepeztate	20€
Los Siete Misterios Ensemble	
Espadin-Cuishe	20€
Casamigos	

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

RUM

Flor De Cana 4y	10€
Bacardi Heritage	10€
Bacardi Reserva	12€
Diplomatico Planas	12€
Havana Club Anejo	12€
Barcelò Imperial	12€
Matusalem Gran Reserva 15y	12€
Santa Teresa 1796	12€
Flor De Cana 18y	15€
Hampden Estate 8y	15€
Diplomatico Reserva	15€
Matusalem Gran Reserva 23y	15€
Père Labat 3y	18€
Zacapa Gran Reserva	18€
Hampden Great House	20€
Ed.2023	
Zacapa Centenario XO	35€

SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	10€
Aberfeldy 12y	12€
Talisker 10y	12€
Johnnie Walker Black Label	12€
Johnnie Walker Gold Label	15€
Laphroaig 10y	15€
Bowmore 12y	15€
Compass Box Glasgow Blend	15€
Lagavulin 8y	18€
Port Askaig 8y	18€
Signatory Unchillfiltered 13y	18€
Caol Ila 12y	18€
Oban 14y	18€
Lagavulin 16y	20€
The Macallan Double Cask 12y	20€
Talisker 8y	25€
The Glenlivet 18y	25€
The Macallan Double Cask 15y	30€
Aberfeldy 21y	30€
Talisker 18y	40€
Caol Ila 18y	45€
Johnnie Walker Blue Label	50€

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	12€
Glendalough Single Cask	15€
The Irishman Single Malt	15€

JAPANESE WHISKY

Toki Suntory	12€
Yukisato Single Grain	12€
Nikka From The Barrel	15€
Nikka Coffey Grain	15€
Nikka Coffey Malt	15€
Nikka Taketsuru Pure Malt	15€
The Kurayoshi Pure Malt	18€
Nikka Miyagikyo Single Malt	20€
Hibiki Harmony	25€

AMERICAN WHISKEY

Jack Daniel's	10€
Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	10€
Bulleit 10y	12€
Angel's Envy	12€
Woodford Reserve	12€
Jack Daniel's Bonded	12€
Maker's Mark	12€
Knob Creek Rye	15€
Michter's Small Batch Bourbon	18€
Michter's Small Batch American W.	18€
Michter's Straight Rye	18€

COGNAC

François Voyer VS	12€
Martell VS	12€
Martell VSOP	15€
Rémy Martin VSOP	15€
Rémy Martin Royal 1738	20€
Remy Martin XO	50€

Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

DISTILLATS

(Distillati- Distillates)

GRAPPA & BRANDY

Vecchia Romagna Et. Nera	8€
Nardini Bianca	8€
Nardini Riserva 3y	10€
Marzadro Le 18 Lune Riserva	10€
Nardini Bianca Extrafine	10€
Nardini Riserva 7y	12€
Capovilla Chardonnay 2011	15€
Capovilla Pinot Noir 2011	15€

VEREMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	8€
Martini Riserva Ambrato	8€
Mancino Amaranto	8€
Mancino Ambrato	8€
Cocchi Storico	8€
Punt & Mes	8€
Lustau Manzanilla	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximenez	10€
Carpano Antica Formula	10€
Cocchi Dopo Teatro	10€
Mancino Sakura	10€
Mancino Kopi	10€
Martini Riserva Maestro 36 Ed.L	15€

AMARO & APERITIF

Fernet Branca	7€
Montenegro	7€
Cynar	7€
Lucano	7€
Lucano Anniversario	8€
Angostura	8€
Jefferson	8€
Formidabile	8€
Yuntaku	8€
Braulio Riserva	8€
Amaro Del Riccio	8€
Cocchi Rosa	8€
Venturo	8€
Santoni	10€
Savoia Americano	10€
Lucano Essenza	10€



Il prezzo indicato è da considerarsi unicamente per il distillato in sè e non del suo utilizzo in miscelazione
Indicated prices serve only for the distillate itself and not within a mixed drink

ALL II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE(estratto All. II)

ANNEX II - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (excerpt All. II)

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | *Crustaceans and shellfish products.*

3. Uova e prodotti a base di uova. | *Eggs and egg products.*

4. Pesce e prodotti a base di pesce. | *Fish and fish products.*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | *Peanuts and peanut products.*

6. Soia e prodotti a base di soia. | *Soybeans and soybean products.*

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). | *Milk and milk products (including lactose).*

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Sedano e prodotti a base di sedano. | *Celery and celery products.*

10. Senape e prodotti a base di senape. | *Mustard and products made from mustard.*

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. | *Sesame seeds and products made from sesame seeds.*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

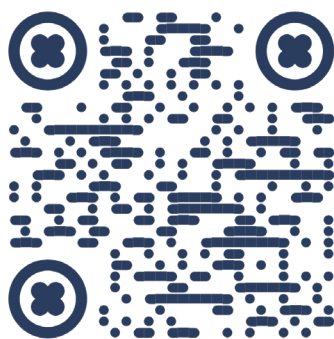
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

13. Lupini e prodotti a base di lupini. | *Lupins and lupin products.*

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. | *Molluscs and mollusc products.*



la Ménagère



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



Share the memories you've made with us! @la_menagere

• Via de' Ginori, 8/R, 50123 Firenze FI | 055 075 0600 | www.lamenagere.it •